

Sambirano





Fabrice Faure

PÂTISSIER, CHOCOLATIER
PÂTISSERIE CHOCOLATERIE FAURE

Recette calculée pour 5 pièces

PÂTE SUCRÉE GRUÉ CACAO

| | |
|---------|------------------------|
| 187,5 g | Beurre |
| 37,5 g | Poudre d'amande |
| 118,5 g | Sucre glace |
| 1 g | Vanille poudre |
| 75 g | Œuf |
| 1 g | Fleur de sel |
| 282 g | Farine T45 |
| 50 g | Grué de cacao torréfié |

Torréfier le grué de cacao à 160°C, procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs et ensuite ajouter le grué de cacao torréfié et la farine.
Mélanger brièvement et réserver au frais.
Détailler 5 fonds diamètre 16 cm.

BISCUIT EMMANUEL CHÂTAIGNE

| | |
|--------|------------------|
| 150 g | Beurre fondu |
| 185 g | Farine châtaigne |
| 90 g | Sucre glace |
| 2 g | Fleur de sel |
| 8 g | Levure chimique |
| 185 g | Œuf |
| 100 g | Sucre inverti |
| 37,5 g | Lait |

Fondre le beurre. Tamiser ensemble la farine de châtaigne, le sucre glace, la fleur de sel et la levure chimique. Mélanger à la feuille ou mixer au robot les œufs et le sucre inverti. Puis ajouter les poudres tamisées, le lait et le beurre fondu à 45/48°C. Reposer impérativement une nuit avant d'utiliser. Étaler finement sur feuille silicone pour la cuisson.
Cuisson : enfourner à 220/230°C pendant 6 à 8 min.
Recette calculée pour un Flexipan de 60 x 40.

CRÉMEUX VANILLE POIVRE

| | |
|-------|---------------------------|
| 335 g | Crème liquide |
| 1 | Gousse de vanille |
| 14 g | Poivre sauvage Madagascar |
| 84 g | Jaunes |
| 50 g | Sucre |
| 27 g | Masse gélatine |

Infuser à froid la vanille et le poivre concassé dans la crème liquide pendant 24 heures au réfrigérateur. Chauffer légèrement la crème puis filtrer pour retirer le poivre et la gousse de vanille. Réaliser une crème anglaise hors du feu ajouter la gélatine. Mixer et refroidir un peu. Couler en cercle insert.

MOUSSE ALLÉGÉE MILLOT 74%

| | |
|--------|-------------------|
| 500 g | Lait |
| 36 g | Masse gélatine |
| 560 g | MILLOT 74% |
| 1000 g | Crème fouettée |

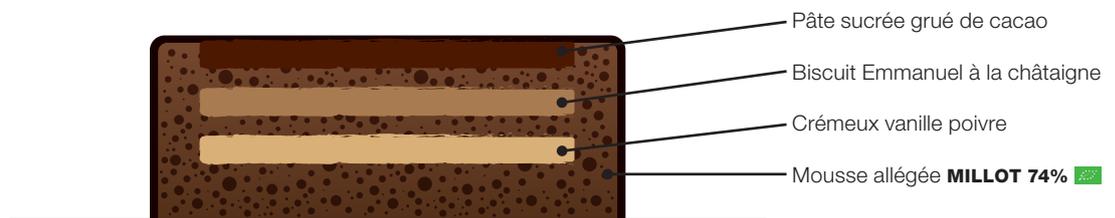
Chauffer le lait et ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser progressivement le lait chaud sur le chocolat partiellement fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Lorsque le mélange est à 38 / 42°C verser sur la crème montée mousseuse. Couler tout de suite. Surgeler.

GLAÇAGE CHOCOLAT MILLOT 74%

| | |
|-------|-------------------|
| 150 g | Eau |
| 300 g | Sucre |
| 300 g | Glucose |
| 200 g | Lait concentré |
| 140 g | Masse gélatine |
| 350 g | MILLOT 74% |

Porter à ébullition le sucre, le glucose et l'eau. Verser sur le mélange de lait concentré, masse gélatine et chocolat. Mixer, filmer et à réserver au réfrigérateur pour le lendemain.

MONTAGE DE L'ENTREMETS À L'ENVERS



DÉCOR

Glaçage chocolat, et ronds chocolat de différentes tailles et soufflés au pistolet.